

Rogaliki drożdżowe jeszcze ciepłe



Autor: **rodzinka500**
Przepisów: **70** Ocena: **1063**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna, 50 dkg
- margaryna, 250 g
- kwaśna śmietana, 5 łyżek
- mleko, 4 łyżki
- cukier, 4 łyżki
- drożdże świeże, 8 dkg
- jajka, 1 szt.
- owoce, konfitura, lub inny farsz
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy i dodajemy margarynę, siekamy. Mleko lekko podgrzewamy, dodajemy cukier i rozkruszone drożdże, mieszamy. Do maki wlewamy mleko z drożdżami, dodajemy też śmietanę. Starannie wyrabiamy ciasto. Z ciasta lepimy kulę, wkładamy do worka foliowego, zawiązujemy, po czym zanurzamy w garnku z zimną wodą.
- 2 Gdy ciasto wypłynie / mniej więcej po godzinie/, wyjmujemy, rozwałkujemy na placki grubości 5 mm, i wycinamy trójkąty. Na każdym trójkącie kładziemy farsz lub owoce, i zwijamy w rogalik. Zwijamy od szerszej strony do węższej. Rogaliki smarujemy rozmaconym jajkiem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy ok. 20 min. w temp. 180-200 °C. Posypujemy cukrem pudrem / owocowe /, Mi wyszło prawie 30 szt., ale robiłam małe rogaliki, z farszem można zrobić dużo większe. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: